



ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ МОГУНЦИИ В ПРЕДДВЕРИИ ВЫСТАВКИ «АГРОПРОДМАШ 2024»

Т. Ф. Старовойт,
генеральный директор,
канд. техн. наук А. В. Дидан,
главный технолог
ООО «Могунция-Интеррус»

Пищевую промышленность без преувеличения можно отнести к одной из самых динамично развивающихся в нашей стране. На смену одним технологиям приходят другие, новые и усовершенствованные, изменяются способы выработки, сырьевые составляющие, рецептуры продуктов, появляется новое оборудование и материалы. Все это помогает специалистам промышленности улучшать качество продукции, разрабатывать и совершенствовать новые виды продуктов.

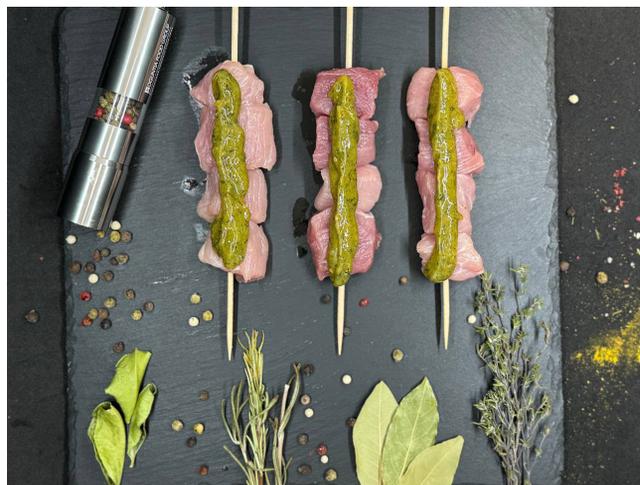
Для знакомства с новыми тенденциями, представленными на рынке пищевой промышленности, существуют отраслевые выставки. Одной из самых знаковых выставок для мясной индустрии является «Агропродмаш». Согласно «Общероссийскому рейтингу выставок» эта выставка — абсолютный лидер среди выставок России по тематике «Пищевая промышленность, оборудование и ингредиенты» во всех категориях.

Преимущество и уникальность этой выставки заключается в том, что экспозиция демонстрирует оборудование и технологии для всей цепочки: от производства сырья и ингредиент-



тов до выпуска готового продукта, его упаковки, контроля качества, охлаждения, хранения и логистических решений. В 2024 г. выставка пройдет уже в 25-й раз. На базе «Агропрод-

маш-24» представители отрасли могут обменяться опытом и знаниями, узнать о последних технологических новинках и разработках, а также заключить новые выгодные контракты.



Компания «**Могунция-Интеррус**», которая является одним из лидеров по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности, не могла пропустить такое важное событие и занялась активной подготовкой к выставке. Продолжая традиции, положенные более четверти века назад, в рамках участия в этом смотре, мы планируем представить на строгий суд потребителей как хорошо зарекомендовавшие себя продукты австрийского производства, так и ряд новинок, разработанных и произведенных на отечественных производственных мощностях компании. Наша продукция охватит все сегменты мясопереработки: колбасные изделия, деликатесы, полуфабрикаты.

Текущий год в истории ООО «Могунция-Интеррус» ознаменовался расширением ассортимента и увеличением объемов продуктов отечественного производства. Была дополнительно приобретена и смонтирована линия по производству и упаковке пищевых добавок, которая позволила расширить их имеющийся ассортимент и увеличить объемы производства. В настоящий момент ассортимент продуктов компании, вырабатываемых в России, насчитывает более 40 видов пищевых добавок различного функционального назначения.

В нашем портфолио вы найдете множество пищевых добавок, оказывающих влияние на консистенцию колбасных изделий: стабилизаторы, эмульгаторы, продукты для приго-

товления мясных гранул и эмульсий, имитационного шпига, а также рассольные препараты на различный процент инъекции мясного сырья, консерванты.

Отдельную строку в ассортиментной матрице компании занимают вкусоароматические препараты отечественных разработок. Благодаря хорошо отлаженным поставкам сырьевых составляющих, а также технологиям Могунции, которая занимается производством добавок более века, российским специалистам удалось в короткий срок ввести в эксплуатацию и поставить на поток выработку пищевых добавок данной категории.

На производстве внедрена и успешно работает система менеджмента безопасности пищевой продукции **ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000)**. Эффективное действие системы подтверждено успешным прохождением инспекционных аудиторских проверок со стороны сертифицирующих органов, а также высокой оценкой партнеров при аудиторских проверках компании «Могунция-Интеррус» как поставщика пищевой продукции.

Добавки отечественного производства всего за полтора года получили признание на многих федеральных мясоперерабатывающих предприятиях. Среди наиболее популярных продуктов — стабилизатор на основе альгината **Майсол систем, Стабилизатор 841, Стабилизатор 77, рассольные препараты Пекельфит 501, Пекельфит 448, R Цертерлинг и R Фришин. Успешно выведены**

на рынок новинки компании: Стабилизатор 100 и Стабилизатор 400.

Вкусовая палитра представлена набирающими популярность продуктами, такими как *Молочная традиционная R, Городская, Премьера, Модерн Экстра, Пражская, Марийская Экстра, Чешская* и другими пищевыми добавками для всех видов колбасных изделий и деликатесов. **Ароматизаторы Бекон и Салами** придают пикантную ноту сырокопченой колбасе любой рецептуры.

Однако развивая производство в России, компания не прекратила использование высококачественных пищевых добавок австрийского производства. Мясопереработчики давно знакомы и высоко оценивают добавки Могунции: **Кодру, Домашнюю, Мадьярскую Украинскую, Сосиски Коктейльные**. Эти продукты ценятся за стабильность и постоянство качества, яркий вкус и неповторимый аромат, сохраняющийся в течение всего длительного срока хранения продукции.

Кроме того, компания не обошла стороной динамично развивающийся сегмент готовых вторых блюд и продуктов в маринадах. Наша ассортиментная линейка включает в себя множество соусов и маринадов, которые удовлетворяют по своим вкусовым характеристикам самого взыскательного потребителя. **Маринады Модерн, Арометте Средиземноморская паприка, Арометте Джао Ян, сухой маринад Пушта** не оставят равнодушными наших партнеров. Именно «Могунция-Интеррус» стоит



выбрать поставщиком маринадов по следующим причинам:

- компания — одновременно прямой производитель и поставщик этих продуктов;
- превосходное качество маринадов, проверенное столетним опытом;
- наличие широкого выбора вкусов, начиная от острого маринада с чили, заканчивая маринадами со сливочными, ягодными и пряно-фруктовыми вкусами;
- получение более нежного и сочного мяса благодаря широкой линейке освежителей, консервантов и рассольных препаратов;
- удобство и простота в использовании продуктов, отличная обработка;
- высокая производительность — маринады способствуют удержанию сока в мясе;
- стабильный цвет мясных продуктов за счет освежителей и стабилизаторов, натуральных красителей;
- предотвращение высыхания мяса и увеличение выхода готового продукта в результате использования предлагаемых ингредиентов.

Но помимо маринадов, Могунция гордится своим производством **стартовых культур**. Во всем мире их не так уж и много, и несмотря на то, что стартовые культуры присутствуют в ассортиментной матрице многих компаний — это зачастую перепродажа продукта известных производителей. Могунция является одной из немногих компаний, которая производит стартовые культуры на собственном заводе в Швейцарии (г. Госсая).

Ассортимент культур разнообразен: как для сырокопченых, сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов.

В компании не прекращается работа над усовершенствованием технологий сырокопченых и сыровяленых продуктов. Постоянно разрабатываются новые культуры: к существующим, хорошо зарекомендовавшим себя на рынке (**БессаСТАРТ**, **ПекельСТАРТ**, **ПрестоСТАРТ**), добавилась **ПротектСТАРТ**. Она подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии. Разработана стартовая культура с новыми штаммами, адаптированная к работе с разными видами сырья. Все штаммы контролируются институтом *Arotop foog&ivironment* во время производственного процесса по международным стандартам качества: *ISO*, *BRC*, *HACCP* и *GMP*.

В условиях экономических санкций компания «Могунция-Интеррус» на 100 % сохранила возможности поставок стартовых культур собственного производства в Россию. На своем складе в Московской области всегда имеется достаточный запас стартовых культур для осуществления бесперебойных поставок своим партнерам.

Немаловажен и тот факт, что компания, являясь производителем стартовых культур, может обеспечить любую удобную кратность упаковки продукта для своих партнеров. Использование стартовых культур Могунции — залог качества и безо-

пасности вашего продукта.

Таким образом, имея огромный производственный потенциал и более чем вековую историю разработок и производства ингредиентов, в том числе -более четверти века в России, компания представит потребителям на выставке «Агропродмаш-2024» более тридцати продуктов разных групп колбасных изделий и полуфабрикатов. Чтобы наши партнеры имели возможность по достоинству оценить представляемые соусы и маринады, на стенде будут проводиться мастер-классы приготовления авторских блюд и мясных продуктов от специально приглашенного брендшефа.

Компания не просто занимается продажей пищевых ингредиентов, Могунция готова предоставить комплексное решение любой задачи, возникшей на предприятии. Технологи компании постоянно работают над разработкой новых продуктов и улучшением характеристик текущих изделий в разных ценовых категориях. **Просто обратитесь к нам!**

Приглашаем специалистов на экспозицию Могунции на выставке «Агропродмаш-2024» с 7 по 11 октября .

СТЕНД 12D50, павильон 1 / верхний уровень.

Контакты:

тел. +7 (495) 234 08 18
moguntia@moguntia.ru
www.moguntia.ru